

## Těstovinový salát Vltavín

[zpět](#)



30 minut, pro 2 osoby  
150 g těstovin  
2 rajčata  
1 kapie, nebo čerstvá paprika  
1 Sedlčanský Vltavín  
2 lžíce olivového oleje  
1 lžíce hořčice  
bílý pepř, sůl

Uvařené těstoviny propláchneme, zakapeme olivovým olejem, do misky nakrájíme rajče, kapii, cibuli, přimícháme těstoviny a nahrubo nastrouhaný Vltavín. Spojíme dresinkem připraveným z hořčice, olivového oleje, bílého pepře a soli. Vše promícháme a posypeme kudrnkou.

## Zapečené palačinky

[zpět](#)



30 minut, pro 4 osoby  
1/2 l mléka  
5 vajec  
1/4 kg hladké mouky  
250 g špenátu  
2 dl oleje  
česnek  
1 Sedlčanský Hermelín

Nejdříve připravíme palačinky, které naplníme ochuceným špenátem, zabalíme je a přehneme napůl. Poté je naskládáme do vymazaného pekáčku, položíme na ně plátky Hermelínu a zapečeme. Podáváme se zeleninovými saláty.

## Chuťovka

[zpět](#)



30 minut, pro 4 osoby  
20 kusů žampionů  
4 Sedlčanské Hermelíny  
máslo  
pepř, petrželka

Velké hlavičky žampionů očistíme a položíme na pečicí papír potřený máslem. Do každé hlavičky postavíme trojúhelníček Hermelínu, lehce opepříme a v troubě zapečeme. Podáváme posypané petrželkou.

## Papriky plněné Hermelínem

[zpět](#)



20 minut, pro 4 osoby  
2 středně velké papriky  
2 Sedlčanské Hermelíny nebo Sedlč. Smetanové Hermelíny  
50 g šunkového salámu vcelku  
1 malá cibule, sůl, pepř  
1 lžice majonézy, 1 lžička plnotučné hořčice  
Na ozdobení: 1 Lučina, 4 listy hlávkového salátu, 2 rajčata

Papriky omyjeme, podélně rozpůlíme, vyjmeme jádřinec a odřízneme stopku. Hermelín nakrájíme na malé kousky, salám rozkrájíme na kostičky. Cibuli oloupeme a pokrájíme nadrobno. Přidáme sůl, pepř, majonézu, hořčici a promícháme. Směs necháme chvíli uležet v chladničce. Půlky paprik pak naplníme připravenou směsí a ozdobíme našlehanou lučinou. Připravené plněné lusky rozložíme na omyté a osušené listy salátu a ozdobíme nakrájenými rajčaty. Podáváme s celozrnným chlebem.

## Zapečený Hermelín s květákem

[zpět](#)



30 minut, pro 4 osoby  
400 g květáku  
2 Sedlčanské Hermelíny  
150 g měkkého salámu  
50 g másla  
cibule, pažitka, 2 papriky  
1,5 dl smetany  
1 vejce  
sůl, pepř

Uvařený květák nakrájíme na menší kousky, promícháme s drobně pokrájeným salámem, Hermelínem, nakrájenou cibulí a paprikou. Zalijeme rozšlehaným vejcem, přidáme sůl a pepř. Směs vložíme do zapékací misky vymazané máslem a zalijeme smetanou. Zvolna zapékáme. Podáváme s bramborem.

## Trojhránky ve vinném těstíčku

[zpět](#)

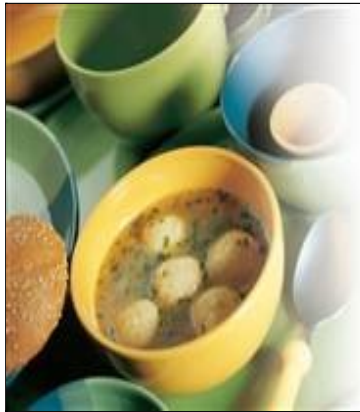


15 minut, pro 4 osoby  
1 Sedlčanský Vltavín  
1/2 dl vína (bílé, červené)  
2 lžice hladké mouky  
1 vejce  
olej na smažení  
sůl

Připravíme si vinné těstíčko, ve kterém namáčíme výseče Vltavínu, a poté sýr smažíme v rozpáleném oleji dozlatova. Podáváme s bramborem. Přelijeme dresinkem nebo tatarskou omáčkou.

## Knedlíčky do polévky

[zpět](#)



30 min, pro 4 osoby  
42 g droždí  
1 vejce  
1 Sedlčanský Hermelín  
česnek  
strouhanka

Droždí rozpustíme na másle. Přidáme po vychladnutí vejce, strouhanku, nastrouhaný Hermelín a dle chuti česnek. Ze směsi tvoříme knedlíčky, které zavaříme do polévky.

## Hermelínový špíz

[zpět](#)



25 min, pro 2 osoby  
2 Sedlčanské Hermelíny  
2 menší cibulky  
70 g salámu Herkules  
3 vejce, hladkou mouku  
strouhanku na obalení  
olej na smažení

Hermelín rozkrájíme na osm dílků. Přes každý dílek přeložíme plátek salámu a střídavě s cibulí napichujeme na špejli. Takto připravené špízy obalíme v trojbalu. Pozor, je nutné špízy obalit ve strouhance a vajíčku dvakrát – při smažení tak zabráníme vytékání sýra. Vložíme do rozpáleného tuku a rychle osmažíme. Vhodná příloha: opékané brambory a tatarská omáčka.

## Šumavské zapečené fleky

[zpět](#)



40 min, pro 4 osoby  
500 g širokých nudlí  
3 vejce  
3 Sedlčanské Hermelíny  
300 g žampionů  
1 cibule, 300 g hlávkového zelí  
1/8 l mléka  
olej, sůl, pepř, kmín

Nudle uvaříme v osolené vodě, přecedíme a propláchneme studenou vodou. Na oleji podusíme cibuli a nakrájené žampiony. Zvlášť podusíme nakrájené zelí s kmínem. Vše promícháme, přidáme na kostičky nakrájený Hermelín, sůl a pepř. Do zapékací mísy nalijeme olej a vložíme směs, kterou zapečeme. Zalijeme rozšlehanými vejci s mlékem a dopečeme.

## Povltavské kuře

[zpět](#)



45 min, pro 4 osoby

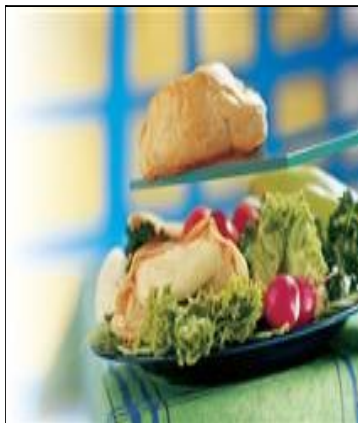
1 kuře  
olej, česnek, sůl, pepř  
2 Sedlčanské Vltavíny  
2 dl smetany

Kuře rozporcujeme, osolíme, opepříme. Na rozpáleném oleji opečeme a vložíme do pekáče. Na výpeku restujeme na plátky nakrájený česnek, zalijeme trochou vody a kuře přelijeme. Dusíme do poloměkka asi 30 minut. V míse smícháme dva nastrouhané Vltavíny, dvě deci smetany, promícháme a směsí přelijeme kuře, které necháme dopéct.

Podáváme s brambory, s rýží a různými zeleninovými saláty.

## Hermelín v listovém těstě

[zpět](#)



45 min, pro 4 osoby

4 Sedlčanské Hermelíny  
1 lžice kečupu  
1/2 malého pórků  
1 balíček listového těsta  
1 žloutek, hladká mouka na vyválení těsta

Listové těsto vyválíme na lehce pomoučeném válu na slabší plát. Rozdělíme jej na 4 čtverce a každý z nich potřeme kečupem. Pórek nakrájíme na kolečka a spaříme v osolené vodě. Doprostřed čtverců z listového těsta položíme celý Hermelín a jeho povrch posypeme pórkem. Rozšleháme žloutek. Sýr dobře zabalíme do listového těsta a potřeme žloutkem. Pečeme ve středně vyhřáté troubě tak dlouho, až je povrch zlatavý.

## Smažená cuketa s Vltavínem a šunkou

[zpět](#)



45 min, pro 4 osoby

2 cukety  
3 Sedlčanské Vltavíny  
300 g drůbeží šunky  
strouhanka, hladká mouka  
vejce, mléko, sůl, česnek

Cukety oloupeme, podélně je rozkrojíme a vydlabeme z nich jádýrka. Naplníme malými kousky Vltavínu, potřeme česnekem, posolíme, přikryjeme šunkou a obalíme v trojobalu. Smažíme dozlatova.

Podáváme s brambory nebo bramborovou kaší.

## Sedlčanský tavený sýr

[zpět](#)



20 min, pro 2 osoby  
3 Sedlčanské Hermelíny  
100 g šunkového salámu  
1 zelenou a 1 červenou papriku  
sůl, pepř

Hermelín nakrájíme na kostičky, v troubě pozvolna roztavíme a necháme trochu vychladnout. Vmícháme nakrájený šunkový salám a na menší kousky nakrájenou zelenou i červenou papriku. Podle chuti osolíme a opepříme. Směs vložíme do formy srnčího hřbetu, vyložené mikrotenovou fólií, upěchujeme a necháme ztuhnout v chladu do druhého dne.

## Pikantní Vltavín



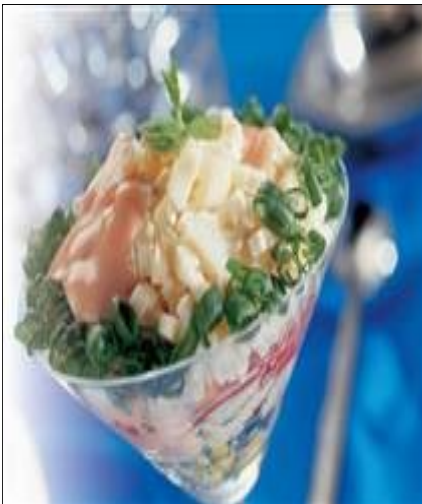
15 min, pro 1 osobu  
1 Sedlčanský Vltavín  
1 Lučina  
vlašské ořechy  
oregano, sůl, česnek

Sýr svisle rozkrojíme, oba půlkruhy vydlabeme tak, abychom neporušili tvar. Získanou hmotu utřeme s jednou kostkou lučiny, přidáme lžící nastrohaných vlašských ořechů, špetku soli, oregano podle chuti, nasekaný česnek (nejméně 3 stroužky). Promícháme a plníme vydlabaný Vltavín, jehož obě půlky slepíme k sobě a zabalíme do alobalu. V chladu necháme nejméně čtyři dny uležet.

Krájený podáváme k vínu.

## Hermelínový koktejl

[zpět](#)



20 min, pro 4 osoby  
2 Sedlčanské Smetanové Hermelíny  
1 cibule šalotka  
0,4 kg sterilované zeleniny ve slaném nálevu  
3 lžíce jemného kečupu  
3 lžíce majonézy  
2 lžíce citrónové šťávy  
špetka cukru a čerstvé máty

Sterilovanou okapanou zeleninu rozdělíme do sklenic, přidáme na kostičky krájený smetanový sýr a doplníme cibulí šalotkou nakrájenou na jemné prstence. Z kečupu, majonézy, citrónové šťávy a cukru připravíme zálivku, kterou přelijeme do sklenic se sýrem. Necháme vychladit a podáváme ozdobené s čerstvou mátou. (Místo majonézy můžeme použít bílý jogurt.)

## Hermelínová sousta

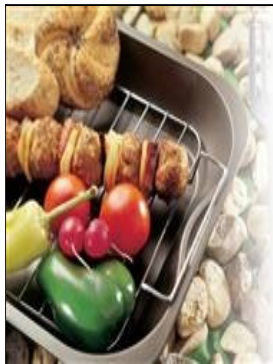
[zpět](#)



10 min, pro 3 osoby  
100 g másla  
3 Sedlčanské Hermelíny / nebo  
Sedlčanské Smetanové Hermelíny  
100 g měkkého tvarohu  
ovoce, ořechy  
Máslo utřené s tvarohem osolíme a nastříkáme na osminky Hermelínu. Zdobíme kousky ovoce i ořechy.

## Grilované kuličky

[zpět](#)



20 min, pro 4 osoby  
1/2 kg mletého masa  
2 Sedlčanské Hermelíny  
sůl a pepř, 2 větší cibule  
1 žemle, 1/2 šálku mléka  
100 g slaniny  
2 vejce, olej, grilovací koření  
Mleté maso smícháme se žemlí máčenou v mléce, drobně rozkrájeným Hermelínem, žloutky, solí a pepřem. Z bílků ušleháme sníh, který lehce vmícháme. Pokud je směs řídká, zahustíme ji prosetou strouhankou. Tvoříme kuličky, které napichujeme střídavě s kolečky cibule a plátky slaniny na grilovací jehly. Sypeme grilovacím kořením, potíráme olejem a grilujeme.

## Sedlčanský pstruh

[zpět](#)



20 min, pro 4 osoby  
4 pstruzi  
1 vejce  
100 g hladké mouky  
150 g drcených vlašských ořechů  
1 dl suchého bílého vína  
1 Sedlčanský Hermelín  
sůl, bílý pepř, olej  
Pstruhy vcelku obalíme v hladké mouce, namočíme v těstíčku, pečeme zprudka na oleji po obou stranách a zvolna dopékáme. Těstíčko se připraví z vejce, bílého vína, soli, bílého pepře, strouhaného Hermelínu a drcených vlašských ořechů.

## Hermelínové placičky s houbami

[zpět](#)



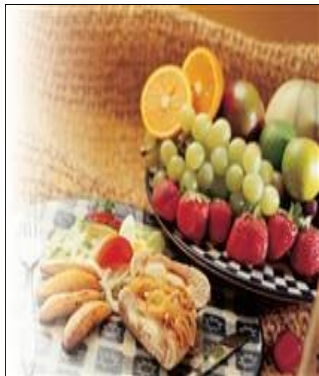
45 min, pro 4 osoby  
400 g hub  
150 g Sedlčanského Hermelínu  
50 g dětské krupičky, 2 žemle, mléko, 3 vejce  
sůl, pepř, česnek, strouhanka, olej, petržel, cibule

Houby uvaříme, cibuli osmažíme a nakrájené žemle zalijeme mlékem. K pokrájeným měkkým houbám přidáme na malé kousky nakrájený Hermelín, osmaženou cibuli, vymačkané žemle, vejce, koření a krupičku. Dobře promícháme, necháme 10 minut odpočinout a podle chuti můžeme přidat česnek.

Po zhoustnutí směsi tvoříme malé kulaté placičky, které obalujeme ve strouhance. Smažíme dozlatova. Podáváme s čerstvou zeleninou.

## Kuřecí kapsa

[zpět](#)



20 min, pro 2 osoby  
2 kuřecí prsíčka  
100 g másla  
4 plátky jablka  
1 Sedlčanský Hermelín  
1 cibule  
sůl, pepř, sladká paprika

Prsíčka osolíme, opepříme, rozřízneme na 4 porce a pouze lehce naklepeme. V nejvyšší části masa nařizneme kapsu, do které vložíme plátek jablka a silnější plátek Hermelínu. Plátky pečeme v troubě na másle, v průběhu pečení posypeme maso na kolečka nakrájenou cibulí a sladkou paprikou.

Podáváme se steakovými bramborami a zeleninou.

## Hermelínové krokety

[zpět](#)



60 min, pro 2 osoby  
1 lilek  
2 Sedlčanské Hermelíny  
25 g strouhaného kokosu, 70 g strouhanky  
2 lžíce rajského protlaku, 4 lžičky sojové omáčky  
2 stroužky česneku  
3 lžíce koriandru, 1 lžička mletého kmínu  
sůl, pepř, pšeničné klíčky, otruby

Lilky oloupeme a pečeme asi 20 minut při teplotě 180 stupňů do změknutí. Dužinu rozmačkáme na pyré, které smícháme se strouhaným Hermelínem, kokosem, strouhankou, rajským protlakem, sojovou omáčkou, česnekem a ochutíme kořením. Směs necháme v chladu ztuhnout. Potom z ní utvoříme krokety a obalíme ve směsi z obilných klíčků a otrub. Opékáme na pánvi. Podáváme se zeleninou.

## Gratinovaná jablka

[zpět](#)



45 min, pro 10 osob

10 jablek

5 Sedlčanských Vltavínů

0,5 l vody

250 g cukru

citrónová šťáva, olej nebo máslo

Jablka oloupeme, zbavíme jádřinců a rozkrojíme na polovinu.

Z vody, cukru a citrónové šťávy připravíme cukerný roztok,

v němž upravujeme jablka. Krátce podusíme. Pak jablka

z roztoku vyjmeme, vložíme je do tukem vymazané žáruvzdorné misky, poklademe je

Vltavínem nakrájeným

na plátky a rychle zapečeme.

Podáváme s pečivem, obkládáme šunkou, syrovou zeleninou, zeleninovým salátem apod.

## Grilovaný Hermelín



15 minut, pro 2 osoby

2 Sedlčanské Hermelíny

jemně pikantní grilovací koření

olej, alobal

Ve 1/4 hrnku oleje rozmícháme 1 polévkovou lžící grilovacího koření (lze přidat více podle chuti) a nalijeme do misky.

Ve směsi obalíme Hermelín a zabalíme do alobalu tak, aby sklady byly pokud možno na boku sýra. Hermelín v alobalu dáme na rozpálený gril a grilujeme 5 – 10 min z obou stran.

Po dogrilování rozbalíme alobal a sýr z něj opatrně přeložíme na talíř. Hermelín se uvnitř krásně rozteče, na povrchu jej však pohromadě drží jeho kůrka. Je důležité sýr při manipulaci nepropíchnout (nebo jinak poškodit celistvost kůrky), jinak sýr vyteče.

## Kamil s feferonkou

[zpět](#)



2 a více Sedlčanských Hermelínů

cibule nakrájená na plátky

čerstvá feferonka

sladká paprika

nasekaný česnek

bobkový list

celý pepř

nové koření

Papriku, cibuli a koření lehce podusíme na oleji bez česneku. Směs necháme vychladnout. Středně uleželý Hermelín rozkrojíme, jednu polovinu posypeme nasekaným česnekem, přidáme trošku sladké papriky, potřeme směsí a přikryjeme druhou polovinou sýra. Do nádoby vkládáme Hermelíny prokládané zbytkem směsí. Nádoby zalijeme olejem, zakryjeme a necháme asi tak sedm dní v chladu a temnu uležet.



# Dobře naložený

## Pepa

[zpět](#)



2 a více Sedlčanských Hermelínů

2 cibule

grilovací koření

naložené papriky

4 stroužky česneku

Tabasco, olej

V oleji rozmícháme grilovací koření. Hermelíny podélně rozkrojíme a potřeme česnekem. Cibuli nadrobno nasekáme a rozdělíme na 5 dílů. Na dno sklenice rozložíme 1 díl cibule a nakrájenou naloženou papriku, na papriku položíme sýr a zakápneme tabascem. Na Hermelín dáme další díl cibule a papriky, takto vrstvíme střídavě sýr, cibuli a papriky. Nezapomeňte vždy Hermelín zakápnout tabascem. Nakonec vše zalijeme olejem s rozpuštěným grilovacím kořením. Sklenici zakryjeme a uložíme na 5 dní do chladu.

## Naložte ho, on se odmění

Pepa a Kamil nepochybují, že by je alespoň jednou někdo neochutnal v nějakém nálevu. Pokusy s jejich nakládáním však pokračují, protože lidské chutě jsou nekonečné a touží po objevování. Stále přicházejí ti, kteří procesy s nakládáním vylepšují a zdokonalují, protože chuť Sedlčanského Hermelínu ovlivňuje nejen přidávané koření (zkusili jste tymián či rozmarýn?), zelenina a podobné ingredience, ale rovněž druh oleje, velikost kousků sýra, jejich způsob ukládání do nádob, doba uložení...

Nejčastější úpravou Hermelínu je podélné rozkrojení na dvě poloviny. Ty lze potom pomazat či posypat něčím, co bývá tajemstvím chráněným jak oko v hlavě. Důležitá je však vaše fantazie a smysl pro experimentování. Až tedy pomazáte poloviny sýra něčím pikantním, přidejte kolečko cibule, nebo proužky česneku a poté obě poloviny slepte. Zvláštní je, že při těchto pokusech nemůžete prakticky nic zkazit. Alespoň budete vědět, že například čerstvý zázvor není pro vás to pravé. Splený Hermelín můžete dále zmenšovat na poloviny, čtvrtiny či osminky. Čím menší kousky, tím bude vyluhování v oleji důkladnější, proběhne rychleji a vaše netrpělivost bude kratší. Než zvolíte olejový nálev, zaměstnejte čichové i chuťové buňky. Nejlevnější oleje dodávají sýru mnohdy nepříjemné pachutě, drahým olejem nic nepokazíte. Nejlepší bude, když si na kouscích Hermelínu olej otestujete a poté můžete nakládat ostrošest. Také vězte, že jakmile Pepa nebo Kamil zakončí svoji pouť ve vašich útrokách, olej můžete samozřejmě použít (někdy s výhodou) k dalšímu nakládání nebo v kuchyni.

Než začnete svůj Hermelín vkládat do skleněné nádoby, snažte se, aby přitom vznikalo a zůstávalo v oleji co nejméně vzduchových bublin. Ty totiž někdy (byť zřídka) způsobují, že sýr může kvasit. Nejjednodušší je sýr včetně dalších ingrediencí postupně položit do nádoby ve vrstvách a poté zalít olejem, aby nečouhal ani kousek Pepy nebo Kamila. Vzniká přitom víc bublin (lze se jich pomalu zbavit třepáním s nádobou i jejím pootáčením), než při postupu opačném, při němž si prožijete zápas s olejem, do kterého jednotlivé kusy sýra, koření i zeleniny nakladete. Jistě si to dovedete představit: zejména cibule a některá koření mají tendenci stále plavat, což může mít vliv na jejich nedostatečné vyluhování. Podle úpravy a velikosti sýrů se doba louhování liší, ale pokud je nesníte dřív, pak vydržte alespoň 4 dny a u celých Hermelínů vyčkejte i 14 dní. Jak si ho naložíte, tak se Vám odmění.

A něco málo známého na závěr. Každý naložený Pepa nebo Kamil má ještě jednu dimenzi chuti. Zkuste ho na okamžik po vylovení ohřát přímo na talíři v mikrovlnné troubě.

Název receptu	Vlastní recept
Chuťovky	Hermelín rozpůlíme vodorovně, opatrně vydlabeme, vnitřek utřeme s máslem, česnekem a nasekanými vlašskými ořechy. Naplníme obě části, spojíme, přitiskneme a necháme v lednici ztuhnout. Krájíme malé chuťovky.
Hermelín v bramboráku	4x Hermelín, hladká mouka, bramborákové těsto, olej Hermelín podélně rozkrojíme, obalíme v mouce a bramborákovém těstě a osmažíme na oleji.
Plněné Hermelíny s česnekovými brambory	4 Hermelíny, 300 g hub, 1 cibule, 150 g šunky, sůl, pepř, petrželka Smaženici (bez vajec) vkládáme do vydlabaného Hermelínu spolu se šunkou, vnitřkem Hermelínu a petrželkou. Dáme zapéct na cca 10 minut do trouby.
Kuřecí prsíčka plněná Hermelínem a ořechy	4 kuřecí řízky, sůl, olej, 100 ml smetany na šlehání, petrželka, 150 g Hermelínu, 50 g vlašských ořechů Kuřecí řízky naklepeme, nařízeme na kapsy, do které vložíme Hermelín s nahrubo nasekanými ořechy. Spícheme a opečeme. Maso vyjme a do výpeku nalijeme smetanu, dochutíme, krátce povaříme. Tímto přelijeme maso a posypeme petrželkou.
Grilovaný hermelín	hermelín, koření dle chuti (čilli, barevný drcený pepř, drcený kmín, grilovací koření a pod.) Hermelín posypeme z obou stran kořením dle vlastní chuti. Může se na hermelín položit i kolečko cibule nebo plátek česneku. Zabalíme do alobalu a dáme nad mírný žár grilovat. Až se začne alobal nafukovat, je hotovo
Kotlety zapečené s hermelínem	4 vepřové kotlety, 1 hermelín, hladká mouka, olej, 1 šlehačka, 3 lžice sojové omáčky, 5 cl rumu nebo fernetu, pepř, sůl Kotlety na okrajích nařízeme, naklepeme, osolíme a opepříme, poprášíme moukou a na oleji po obou stranách opečeme. Přendáme do zapékací misky a zalijeme šlehačkou, ve které jsme rozmíchali sojovou omáčku a rum nebo fernet. Povrch posypeme na plátky nakrájeným hermelínem a v předehřáté troubě zapečeme. Podáváme s hranolky nebo s opékanými brambory.